มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร

จัดทำโดย สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
ร่วมกับ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

ทบทวนครั้งที่ 2 / พ.ศ. 2568

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

4. ข้อมูลเบื้องต้น

อุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทยถือเป็นหนึ่งในอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญอย่างยิ่ง ทั้งในด้านเศรษฐกิจ การจ้างงาน และการพัฒนาประเทศของเรา โดยอุตสาหกรรมอาหารของไทยมีมูลค่าการผลิตรวมกว่า 3 ล้านล้านบาท หรือประมาณ 12% ของผลิตภัณฑ์มวลรวมภายในประเทศ (GDP) และยังเป็นส่วนที่สำคัญในแผนนโยบายต่างๆ ของภาครัฐ ไม่ว่าจะเป็นแผนยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ที่มุ่งเน้นการพัฒนาความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหาร นโยบาย Thailand 4.0 ซึ่งสนับสนุนการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมในกระบวนการผลิต ตลอดจน แผนพัฒนาการเกษตร เพื่อให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการผลิตอาหารคุณภาพระดับโลก

ผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหารมีบทบาทสำคัญในการกำหนดและบังคับใช้มาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญในการป้องกันและลดความเสี่ยงจากการบริโภคอาหารที่อาจมีสารพิษหรือสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคในทั้งประเทศและต่างประเทศ เพื่อให้เกิดการรับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ จึงได้มีการจัดทำมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพในสาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร อาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ความปลอดภัยอาหาร) ขึ้น เพื่อใช้เป็นเครื่องมือพัฒนาศักยภาพและควบคุมความปลอดภัยของอาหารให้เข้มแข็งและเป็นสากลผ่านระบบการทดสอบ ประเมินสมรรถนะของบุคลากรที่มีหน้าที่รับผิดชอบต่อการควบคุมความปลอดภัยอาหารในสถานประกอบการทั้งขนาดเล็ก กลาง และขนาดใหญ่ โดยอ้างอิงสาระสำคัญจากหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และหลักการวิเคราะห์อันตรายและการควบคุมจุดวิกฤติ (HACCP) ตามที่ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร รวมถึงยกเลิก ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) และ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 239) พ.ศ. 2544 เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 ซึ่งเปลี่ยนมาใช้มาประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแทน ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในเรื่องของการดำเนินงานและข้อปฏิบัติเพิ่มเติมขึ้นมา จึงเป็นเหตุจำเป็นที่ต้องทบทวน มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพในสาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร อาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ความปลอดภัยอาหาร) ทั้งในแง่ของเนื้อหาและเครื่องมือวิธีการที่ใช้ในการประเมินให้มีความทันสมัยและสอดคล้องกับกฎหมายปัจจุบัน อาชีพผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร อาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ความปลอดภัยอาหาร)

สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) จึงร่วมมือกับสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย ในการทบทวนมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพในสาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร ให้มีความทันสมัยและสอดคล้องกับกฎหมายปัจจุบัน ผู้ประกอบอาชีพจึงจำเป็นต้องฝึกฝนและทดสอบทักษะและความรู้ให้ทันสมัย เพื่อให้มีความสามารถในการแข่งขันในตลาดแรงงานและการจ้างงานในปัจจุบัน

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

ครั้งที่ 2 / พ.ศ. 2568

6. ครั้งที่

ครั้งที่ 1 2566
ครั้งที่ (อื่น ๆ) N/A
ครั้งที่ประกาศก่อนหน้านี้ N/A
วันที่ประกาศ N/A

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม

สาขาอุตสาหกรรมอาหาร

อาชีพผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร ระดับ 4

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

9. หน่วยสมรรถนะทั้งหมดในมาตรฐานอาชีพ (List of All Units of Competence within this Occupational Standards)

รหัสหน่วยสมรรถนะ	**เนื้อหา**
410101	ระบุข้อมูลสำหรับการทำแผนด้านความปลอดภัยอาหาร
410102	ควบคุม และปฏิบัติตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร
410103	สื่อสารโดยการบันทึก ประชุม และนำเสนอผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร
410201	ดูแลความปลอดภัยอาหาร ตามขั้นตอนกระบวนการผลิตและสุขลักษณะอาหาร

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร ระดับ 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นบุคคลที่มีทักษะทางความคิดและการปฏิบัติงานที่หลากหลาย
ครอบคลุมการระบุข้อมูลสำหรับการทำแผนด้านความปลอดภัยอาหารในส่วนที่ตนเองรับผิดชอบมาใช้ได้ถูกต้อง ปฏิบัติตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิต
สื่อสารผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารเบื้องต้น
และถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการผลิตและสุขลักษณะในการผลิตอาหารโดยใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ผู้ที่จะเข้ารับการประเมินจะต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้
1. วุฒิการศึกษาขั้นต่ำประกาศนียบัตรวิชาชีพระดับสูง (ปวส.) ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร*
และมีประสบการณ์การทำงานในฝ่ายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารไม่น้อยกว่า 1 ปี อย่างต่อเนื่อง***
2. วุฒิการศึกษาขั้นต่ำประกาศนียบัตรวิชาชีพระดับสูง (ปวส.) ในสาขาอื่นที่ไม่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร
และมีประสบการณ์การทำงานในฝ่ายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร ไม่น้อยกว่า 2 ปี อย่างต่อเนื่อง***
3. วุฒิการศึกษาขั้นต่ำปริญญาตรี ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร**
4. วุฒิการศึกษาขั้นต่ำปริญญาตรี
ในสาขาอื่นที่ไม่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารและมีประสบการณ์การทำงานในฝ่ายที่เกี่ยวข้องกับด้านความปลอดภัยอาหารไม่น้อยกว่าน้อย
1ปีอย่างต่อเนื่อง***
5. กำลังศึกษาอยู่ระดับปีสุดท้ายในหลักสูตรปริญญาตรีในสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร** และลงทะเบียนเรียนครบตามหลักสูตร
6. เป็นผู้มีประสบการณ์ในการควบคุมการผลิตอาหารอย่างเป็นที่ประจักษ์ อย่างน้อย 5 ปี****

หมายเหตุ

หมายเหตุ: - *ประกาศนียบัตรวิชาชีพระดับสูง (ปวส.) ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร หมายถึง สาขาวิชาดังต่อไปนี้ อาหารและโภชนาการ อุตสาหกรรมเกษตร เทคโนโลยีการอาหาร
- **ปริญญาตรี ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร หมายถึง สาขาวิชาดังต่อไปนี้ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ วิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร เทคโนโลยีทางอุตสาหกรรมเกษตร เทคโนโลยีชีวภาพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร วิศวกรรมอาหาร วิศวกรรมแปรรูปอาหาร วิศวกรรมกระบวนการอาหาร การประกอบอาหาร อุตสาหกรรมอาหารและการบริการ เทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาการ คหกรรมศาสตร์ศึกษา อาหารและโภชนาการ โภชนาการและการจัดการความปลอดภัยในอาหาร โภชนาการอาหารและการกำหนดอาหาร โภชนาการและการประกอบอาหาร ธุรกิจอาหารและโภชนาการ เทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ การจัดการธุรกิจอาหาร การจัดการธุรกิจภัตตาคาร การจัดการอาหารและบริการ การจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร ธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร การจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร
- ***ประสบการณ์ทำงานต่อเนื่อง หมายถึง การทำงานเป็นระยะเวลาติดต่อกัน (ยกเว้นกรณีการเปลี่ยนงาน ต้องไม่ขาดช่วงเกิน 3 เดือน)
- ****ประสบการณ์ในการควบคุมการผลิตอาหารอย่างเป็นที่ประจักษ์ ต้องมีหลักฐานแสดง เช่น
หนังสือรับรองที่ระบุขอบเขตหน้าที่ในการผลิตและควบคุมคุณภาพอาหารจากเจ้าของกิจการ เอกสารแสดงขั้นตอนการควบคุมการผลิต
ทะเบียนพาณิชย์และหรือหนังสือรับรองจากราชการและผลิตภัณฑ์หรือภาพถ่ายผลิตภัณฑ์

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

-

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

บุคคลที่ทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารหรือที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

410101 ระบุข้อมูลสำหรับการทำแผนด้านความปลอดภัยอาหาร

410102 ควบคุม และปฏิบัติตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร

410103 สื่อสารโดยการบันทึก ประชุม และนำเสนอผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร

410201 ดูแลความปลอดภัยอาหาร ตามขั้นตอนกระบวนการผลิตและสุขลักษณะอาหาร

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ 21/08/2568

ตาราง 1 : FUNCTIONAL MAP แสดง KEY PURPOSE , KEY ROLES , KEY FUNCTION

ความมุ่งหมายหลัก Key Purpose	บทบาทหลัก Key Roles		หน้าที่หลัก Key Function	
คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
เพื่อพัฒนาบุคลากรด้านความปลอดภัยอาหารที่มีสมรรถนะตรงตามความต้องการของอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ (คุณต่าย)	41	ปฏิบัติตามมาตรการและดูแลความปลอดภัยอาหาร ในการผลิตและสุขลักษณะอาหาร	4101	ปฏิบัติตามมาตรการด้านความปลอดภัยอาหาร
			4102	ดูแลความปลอดภัยอาหารในการผลิตและสุขลักษณะอาหาร

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ 21/08/2568

ตาราง 2 : FUNCTIONAL MAP แสดง KEY FUNCTION , UNIT OF COMPETENCE , ELEMENT OF COMPETENCE

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	**คำอธิบาย**	**รหัส**	**คำอธิบาย**	**รหัส**	**คำอธิบาย**
4101	ปฏิบัติตามมาตรการด้านความปลอดภัยอาหาร	410101	ระบุข้อมูลสำหรับการทำแผนด้านความปลอดภัยอาหาร	41010101	ระบุประเภทของอันตรายที่พบในอาหารในกระบวนการผลิตอาหาร
				41010102	จัดทำวิธีการปฏิบัติงาน (Work Instruction) ตามสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารและความปลอดภัยอา
		410102	ควบคุม และปฏิบัติตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร	41010201	ดูแลบริเวณสถานที่ผลิตให้สะอาด ถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน
				41010202	ดูแลการติดตั้งเครื่องมือ อุปกรณ์ และเครื่องจักรในการผลิตให้ถูกสุขลักษณะ ง่ายต่อการทำความสะอาด และไม่ชำรุด
				41010203	ดำเนินการผลิตตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในกระบวนการผลิตและความปลอดภัยอาหาร
				41010204	ดำเนินการตามหลักเกณฑ์การสุขาภิบาล
				41010205	บำรุงรักษา เครื่องมือ อุปกรณ์ สารเคมี และเครื่องจักรในการผลิต
				41010206	ระบุข้อกำหนดด้านสุขภาพ สุขลักษณะส่วนบุคคล และสุขลักษณะการปฏิบัติงานของบุคลากรภายในโรงงาน และบุคคลภายนอก
		410103	สื่อสารโดยการบันทึก ประชุม และนำเสนอผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร	41010301	จัดทำรายงานผลการดำเนินงานด้านสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร
				41010302	สื่อสารผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารกับทีมผู้ปฏิบัติงาน บุคลากร และ ผู้ที่เกี่ยวข้อง
4102	ดูแลความปลอดภัยอาหารในการผลิตและสุขลักษณะอาหาร	410201	ดูแลความปลอดภัยอาหาร ตามขั้นตอนกระบวนการผลิตและสุขลักษณะอาหาร	41020101	ควบคุมทีมงานในด้านการผลิตอาหารผ่านการฝึกปฏิบัติงาน ในสถานที่จริง ตามแผนฝึกอบรมที่กำหนดไว้
				41020102	ควบคุมทีมงานในด้านสุขลักษณะในการผลิตอาหารผ่านการฝึกปฏิบัติงาน ในสถานที่จริง ตามแผนฝึกอบรมที่กำหนดไว้

คำอธิบาย

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่ (ต่อ) เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานหลังจากได้หน้าที่หลัก (Key Function) เพื่อให้ได้ หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence) และหน่วยสมรรถนะย่อย (Element of Competence)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 410101

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ระบุข้อมูลสำหรับการทำแผนด้านความปลอดภัยอาหาร

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2568

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

3122 หัวหน้าควบคุมงานด้านการผลิต
7512 ผู้ทำขนมปัง ขนมเค้ก ขนมหวานและลูกกวาด
7513 ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์นม
7514 ผู้ถนอมผลไม้ พืชผัก และผู้ถนอมอาหารที่เกี่ยวข้อง
7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับระดับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม
8160 ผู้ควบคุมเครื่องจักรผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

ISCO 3122 หัวหน้าคุมงานด้านการผลิต

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการระบุประเภทของอันตราย และสิ่งปนเปื้อนในวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ กระบวนการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร และการเขียนขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Work Instruction) ด้านสุขลักษณะที่ดีในสถานที่ผลิต

หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะฝีมือ สามารถใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อุตสาหกรรมอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

- พระราชบัญญัติอาหาร พุทธศักราช 2522
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร
- ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง หลักเกณฑ์การปฏิบัติ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2550 (มกษ. 9023-2550)
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม มอก.34-2546 ข้อปฏิบัติแนะนำระหว่างประเทศ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร)

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
41010101 ระบุประเภทของอันตรายที่พบในอาหาร ในกระบวนการผลิตอาหาร	1) ระบุอันตรายด้านกายภาพในวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ ขั้นตอนการผลิต ผลิตภัณฑ์สุดท้าย การเก็บรักษาและการขนส่ง 2) ระบุอันตรายด้านเคมีและสารก่อภูมิแพ้ในวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ ขั้นตอนการผลิต ผลิตภัณฑ์สุดท้าย การเก็บรักษาและการขนส่ง 3) ระบุอันตรายด้านชีวภาพในวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ ขั้นตอนการผลิต ผลิตภัณฑ์สุดท้าย การเก็บรักษาและการขนส่ง	ข้อสอบข้อเขียน
41010102 จัดทำวิธีการปฏิบัติงาน (Work Instruction) ตามสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารและความปลอดภัยอา	1) เขียนขั้นตอนการปฏิบัติงาน ด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย 2) เขียนขั้นตอนการปฏิบัติงาน ด้านความปลอดภัยอาหารตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย	ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

1. ความรู้และทักษะเกี่ยวกับหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารขั้นพื้นฐาน
2. ความรู้และทักษะเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการเขียนขั้นตอนปฏิบัติงาน (Work Instruction) ด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้ที่เกี่ยวกับอันตรายในอาหารที่สามารถพบในวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ ขั้นตอนการผลิตการเก็บรักษาและการขนส่ง
2. ความรู้เกี่ยวกับประเภทของอันตรายในอาหาร
3. ความรู้เกี่ยวกับการจัดทำเอกสารระบบคุณภาพ

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

N/A

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

N/A

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

การสอบข้อเขียน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ทดสอบใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ทดสอบต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงาน ในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- อันตรายในอาหาร (Food Hazard) หมายถึง สิ่งที่มีลักษณะทางชีวภาพ (จุลินทรีย์ ไวรัส โปรโตซัว พยาธิ) ทางเคมี (สารฆ่าแมลง สารพิษจากจุลินทรีย์ สารปฏิชีวนะ โลหะหนัก สารหล่อลื่น สารฆ่าเชื้อ วัตถุ เจือปนอาหาร) หรือทางกายภาพ (เศษแก้ว เศษโลหะ เศษไม้ เศษหิน) ที่มีผลทำให้ผู้บริโภคเจ็บป่วยหรือบาดเจ็บ
- สารก่อภูมิแพ้ หมายถึง สารอาหารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ มักเป็นสารอาหารประเภทโปรตีนที่ทนต่อความร้อน ทนต่อการย่อยในระบบทางเดินอาหาร ซึ่งสามารถจำแนกได้ 10 ชนิด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 450) พ.ศ. 2567 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ
- ขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Work Instruction) หมายถึง แนวทาง ขั้นตอนและวิธีการทำงานที่จัดทำเป็นลายลักษณ์อักษรเพื่อใช้ในการติดต่อสื่อสารหรือใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติงาน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

การใช้ข้อสอบข้อเขียน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 410102

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ควบคุม และปฏิบัติตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2568

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

3122 หัวหน้าควบคุมงานด้านการผลิต
7512 ผู้ทำขนมปัง ขนมเค้ก ขนมหวานและลูกกวาด
7513 ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์นม
7514 ผู้ถนอมผลไม้ พืชผัก และผู้ถนอมอาหารที่เกี่ยวข้อง
7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับระดับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม
8160 ผู้ควบคุมเครื่องจักรผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

ISCO 3122 หัวหน้าคุมงานด้านการผลิต

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการควบคุมและปฏิบัติตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร สามารดูแลสถานที่อาคารผลิต การติดตั้งเครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต ให้ง่ายต่อการทำความสะอาด ถูกสุขลักษณะ และปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และวิธีการควบคุมการผลิตอาหาร รวมถึงการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การสุขาภิบาล ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การบำรุงรักษา
และการทำความสะอาด และปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงานและบุคลากร

หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะฝีมือ สามารถใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อุตสาหกรรมอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

- พระราชบัญญัติอาหาร พุทธศักราช 2522
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร
- ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง หลักเกณฑ์การปฏิบัติ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2550 (มกษ. 9023-2550)
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม มอก.34-2546 ข้อปฏิบัติแนะนำระหว่างประเทศ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร)

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
41010201 ดูแลบริเวณสถานที่ผลิตให้สะอาด ถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน	1) ดูแลสถานที่ และอาคารที่ผลิต ให้สะอาด ถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน 2) กำหนดพื้นที่ผลิตที่แบ่งแยกพื้นที่เป็นสัดส่วน 3) กำหนดการป้องกันการปนเปื้อนข้าม 4) กำหนดการป้องกันสัตว์พาหะนำโรคเข้าสู่พื้นที่การผลิต	ข้อสอบข้อเขียน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
41010202 ดูแลการติดตั้งเครื่องมือ อุปกรณ์ และเครื่องจักรในการผลิตให้ถูกสุขลักษณะ ง่ายต่อการทำความสะอาด และไม่ชำรุด	1) เลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ได้ตรงตามข้อกำหนดในคู่มือปฏิบัติงาน 2) ติดตั้งเครื่องจักรในตำแหน่งที่สามารถทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ 3) จัดวางสายการผลิตอย่างถูกสุขลักษณะ 4) ตรวจเช็คเครื่องมือและอุปกรณ์สม่ำเสมอ ให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน	ข้อสอบข้อเขียน
41010203 ดำเนินการผลิตตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในกระบวนการผลิตและความปลอดภัยอาหาร	1) ปฏิบัติงานตามแผนการควบคุมกระบวนการผลิต ตั้งแต่วัตถุดิบจนถึงผลิตภัณฑ์สุดท้าย 2) ตรวจติดตามอันตรายกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ที่มีผลต่อความปลอดภัยอาหาร 3) ระบุมาตรการลดการปนเปื้อนเบื้องต้น ลดขจัดทำลาย และป้องกันการปนเปื้อนข้ามของอันตรายเข้าสู่อาหาร 4) บันทึก สรุปผลการปฏิบัติงาน และรายงานการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร 5) จัดการแก้ไขกรณีพบปัญหาไม่เป็นไปตามข้อกำหนดตามที่ระบุไว้ในคู่มือปฏิบัติงาน	ข้อสอบข้อเขียน
41010204 ดำเนินการตามหลักเกณฑ์การสุขาภิบาล	1) ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขลักษณะว่าด้วยเรื่อง น้ำใช้ในโรงงาน สามารถระบุวิธีการปรับคุณภาพน้ำและวิธีการขนย้ายลำเลียงที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน 2) ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขลักษณะว่าด้วยเรื่อง ส้วม อ่างล้างมือ สบู่เหลว และอุปกรณ์ที่ทำให้มือแห้ง 3) ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขลักษณะว่าด้วยเรื่อง การกำจัดสัตว์และแมลง 4) ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขลักษณะว่าด้วยเรื่อง ขยะมูลฝอยและของเสีย 5) ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขลักษณะว่าด้วยเรื่อง ระบบน้ำดีและน้ำเสียและการกำจัดสิ่งปฏิกูล	ข้อสอบข้อเขียน
41010205 บำรุงรักษา เครื่องมือ อุปกรณ์ สารเคมี และเครื่องจักรในการผลิต	1) ดำเนินงานตามข้อกำหนดวิธีการทำความสะอาด 2) ดำเนินงานตามข้อกำหนดวิธีการบำรุงรักษา 3) ใช้และเก็บรักษาสารเคมีที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและวัตถุอันตรายตามวิธีที่กำหนด	ข้อสอบข้อเขียน
41010206 ระบุข้อกำหนดด้านสุขภาพ สุขลักษณะส่วนบุคคล และสุขลักษณะการปฏิบัติงานของบุคลากรภายในโรงงาน และบุคคลภายนอก	1) ระบุข้อกำหนดด้านสุขภาพของ ผู้ปฏิบัติงาน บุคลากร และบุคคลภายนอก 2) ระบุข้อกำหนดด้านพฤติกรรมของ ผู้ปฏิบัติงานบุคลากร และบุคคลภายนอก 3) ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขลักษณะ เรื่อง การแต่งกาย	ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

1. ความรู้และทักษะเกี่ยวกับหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารขั้นพื้นฐาน
2. ความรู้และทักษะเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการประยุกต์ใช้หลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร
2. ทักษะในการจัดทำเอกสารระบบคุณภาพ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับความเหมาะสมของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต
2. ความรู้เกี่ยวกับความเหมาะสมในการติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต
3. ความรู้เกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการควบคุมการผลิตอาหารที่ดี
4. ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร
5. ความรู้เกี่ยวกับการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด
6. ความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงานและบุคลากร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

N/A

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

N/A

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

การสอบข้อเขียน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ทดสอบใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ทดสอบต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงาน ในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้า

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- ความเหมาะสมของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต หมายถึง สถานที่ตั้งและอาคารผลิตต้องอยู่ห่างจากสิ่งแวดล้อมที่อาจทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน
- วางสายการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ หมายถึง การวางสายการผลิตให้สะดวกต่อการปฏิบัติงานและไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้าม
- การปนเปื้อนข้าม (Cross contamination) หมายถึง การปนเปื้อนของอันตรายทางชีวภาพ กายภาพ หรือเคมี โดยการสัมผัสกันจากสิ่งที่สกปรกไปยังสิ่งที่สะอาดกว่า เช่น แบคทีเรียก่อโรค อาหารเป็นพิษจากอาหารดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ไม่สะอาด ผู้สัมผัสอาหารที่ปฏิบัติตนไม่ถูกสุขลักษณะ สภาพแวดล้อมของการผลิตหรือการขนย้ายอาหารไม่เหมาะสม ซึ่งเป็นสาเหตุทำให้เกิดการเคลื่อนย้ายของสิ่งแปลกปลอมหรืออันตรายไปสู่อาหารที่ผ่านการแปรรูป
- ความเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน หมายถึง การป้องกันการปนเปื้อนข้ามได้และง่ายต่อการทำความสะอาด
- ข้อกำหนดด้านสุขลักษณะ ว่าด้วยเรื่อง น้ำใช้ในโรงงาน หมายถึง น้ำที่ใช้ในโรงงาน ต้องเป็นน้ำสะอาดและจัดให้มีการปรับคุณภาพน้ำตามความจำเป็นของอุตสาหกรรม
- ข้อกำหนดด้านสุขลักษณะ ว่าด้วยเรื่อง ส้วม อ่างล้างมือ สบู่เหลว และอุปกรณ์ที่ทำให้มือแห้ง หมายถึง การจัดเตรียมและออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ภายในสถานประกอบการให้เป็นไปตามหลักสุขาภิบาลที่ดี เช่น การจัดเตรียมน้ำใช้ ห้องน้ำ ห้องส้วม อ่างล้างมือหน้า

อุปกรณ์ทำความสะอาดที่เหมาะสม เช่น สบู่ ผ้าเช็ดมือ โดยจัดเตรียมในปริมาณที่เพียงพอกับผู้ปฏิบัติการ และที่สำคัญต้องอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้

- ข้อกำหนดด้านสุขลักษณะ ว่าด้วยเรื่อง การกำจัดสัตว์และแมลง หมายถึง การดำเนินการด้านระบบป้องกันและกำจัดสัตว์พาหะนำโรค และแมลง
- ข้อกำหนดด้านสุขลักษณะ ว่าด้วยเรื่อง ขยะมูลฝอยและของเสีย หมายถึง การจัดให้มีระบบการกำจัดขยะ มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยจากกระบวนการผลิตในจำนวนที่เพียงพอ และมีระบบการกำจัดขยะมูลฝอยที่เหมาะสม
- ข้อกำหนดด้านสุขลักษณะ ว่าด้วยเรื่อง ทางระบายน้ำและสิ่งโสโครก หมายถึง จัดให้มีทางระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหาร
- สารเคมี หมายถึง สารเคมีที่ใช้ในเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และสารที่ใช้ทำความสะอาด/สารฆ่าเชื้อ
- วัตถุอันตราย หมายถึง สารเคมีที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อคนหรือสิ่งแวดล้อม
- บุคลากร หมายถึง บุคคลอื่นๆ ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตแต่ปฏิบัติงานอยู่ในองค์กร
- บุคคลภายนอก หมายถึง บุคคลอื่นๆ ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต เช่น ผู้เยี่ยมชม, Auditor

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

การใช้ข้อสอบข้อเขียน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 410103

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ สื่อสารโดยการบันทึก ประชุม และนำเสนอผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2568

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

3122 หัวหน้าควบคุมงานด้านการผลิต
7512 ผู้ทำขนมปัง ขนมเค้ก ขนมหวานและลูกกวาด
7513 ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์นม
7514 ผู้ถนอมผลไม้ พืชผัก และผู้ถนอมอาหารที่เกี่ยวข้อง
7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับระดับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม
8160 ผู้ควบคุมเครื่องจักรผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

ISCO 3122 หัวหน้าคุมงานด้านการผลิต

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการจัดทำรายงานผลการดำเนินงานด้านสุขลักษณะความปลอดภัยอาหารและการสื่อสารการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารกับทีมผู้ปฏิบัติงานและผู้ที่เกี่ยวข้อง

หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะฝีมือ สามารถใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อุตสาหกรรมอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

- พระราชบัญญัติอาหาร พุทธศักราช 2522
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร
- ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง หลักเกณฑ์การปฏิบัติ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2550 (มกษ. 9023-2550)
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม มอก.34-2546 ข้อปฏิบัติแนะนำระหว่างประเทศ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร)

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
41010301 จัดทำรายงานผลการดำเนินงานด้านสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร	1) จัดทำรายงานผลการดำเนินงานและปัญหาด้านสุขลักษณะ จุดควบคุมวิกฤตและความปลอดภัยอาหารให้ผู้มีหน้าที่รับผิดชอบทราบ 2) เสนอแนวทางป้องกันปัญหาเพื่อควบคุมคุณภาพด้านความปลอดภัยอาหาร	ข้อสอบข้อเขียน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
41010302 สื่อสารผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารกับทีมผู้ปฏิบัติงาน บุคลากร และ ผู้ที่เกี่ยวข้อง	1) อธิบายผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารให้แก่หัวหน้างาน บุคลากรและผู้ที่เกี่ยวข้อง 2) อธิบายผลการแก้ปัญหาให้แก่หัวหน้างาน บุคลากรและผู้ที่เกี่ยวข้อง	ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

1. ความรู้และทักษะเกี่ยวกับหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารขั้นพื้นฐาน
2. ความรู้และทักษะเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการสื่อสารเกี่ยวกับด้านความปลอดภัยอาหาร
2. ทักษะในการเขียนหรือรายงานผลการปฏิบัติงาน

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการดำเนินงานและปัญหาด้านความปลอดภัยอาหาร
2. ความรู้เกี่ยวกับการป้องกันปัญหาและพัฒนาระบบงานด้านความปลอดภัยอาหาร
3. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางในการติดต่อกับภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับด้านความปลอดภัยอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

N/A

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

N/A

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

การสอบข้อเขียน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ทดสอบใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ทดสอบต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงานในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) บุคลากร หมายถึง บุคคลอื่นๆ ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตแต่ปฏิบัติงานอยู่ในองค์กร

2) ผู้ที่เกี่ยวข้อง หมายถึง บุคคลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับประชุม และนำเสนอผลการดำเนินงานด้านสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

การใช้ข้อสอบข้อเขียน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 410201

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ดูแลความปลอดภัยอาหาร ตามขั้นตอนกระบวนการผลิตและสุขลักษณะอาหาร

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2568

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

3122 หัวหน้าควบคุมงานด้านการผลิต
7512 ผู้ทำขนมปัง ขนมเค้ก ขนมหวานและลูกกวาด
7513 ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์นม
7514 ผู้ถนอมผลไม้ พืชผัก และผู้ถนอมอาหารที่เกี่ยวข้อง
7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับระดับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม
8160 ผู้ควบคุมเครื่องจักรผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

ISCO 3122 หัวหน้าคุมงานด้านการผลิต

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการดูแลและควบคุมความปลอดภัยอาหาร ตามขั้นตอนกระบวนการผลิตและสุขลักษณะอาหาร
หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะฝีมือ สามารถใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อุตสาหกรรมอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

- พระราชบัญญัติอาหาร พุทธศักราช 2522
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร
- พระราชบัญญัติ คุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522
- พระราชบัญญัติ มาตรฐานสินค้าขาออก พ.ศ. 2503
- พระราชบัญญัติ คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551
- พระราชบัญญัติ การมาตรฐานแห่งชาติ พ.ศ. 2551
- ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง หลักเกณฑ์การปฏิบัติ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2550 (มกษ. 9023-2550)
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม มอก.34-2546 ข้อปฏิบัติแนะนำระหว่างประเทศ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร)
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม มอก.7000-2549 ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤตในการผลิตอาหารและคำแนะนำในการนำไปใช้

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
41020101 ควบคุมทีมงานในด้านการผลิตอาหารผ่านการฝึกปฏิบัติงานในสถานที่จริง ตามแผนฝึกอบรมที่กำหนดไว้	1) ตรวจสอบการปฏิบัติงาน การใช้เครื่องมือ อุปกรณ์และกระบวนการผลิตได้อย่างครบถ้วนถูกต้อง 2) ตรวจสอบ การจัดทำบันทึกและระบบเอกสารที่เกี่ยวกับกระบวนการผลิตอาหาร	ข้อสอบข้อเขียน
41020102 ควบคุมทีมงานในด้านสุขลักษณะในการผลิตอาหารผ่านการฝึกปฏิบัติงาน ในสถานที่จริง ตามแผนฝึกอบรมที่กำหนดไว้	1) ตรวจสอบการดำเนินงานด้านสุขลักษณะในการผลิตอาหารและความปลอดภัยอาหาร 2) ตรวจสอบ การจัดทำบันทึกและระบบเอกสารที่เกี่ยวกับสุขลักษณะในการผลิตอาหารและความปลอดภัยอาหาร	ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

1. ความรู้และทักษะเกี่ยวกับหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารขั้นพื้นฐาน
2. ความรู้และทักษะเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการผลิตและสุขลักษณะในการผลิตอาหาร
2. ทักษะในการถ่ายทอดหรือสอนทีมงานเกี่ยวกับด้านสุขลักษณะทั่วไป และด้านความรู้ทั่วไปในการผลิตอาหาร
3. ทักษะในการแก้ไขข้อบกพร่องในขั้นตอนการปฏิบัติงาน

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับหลักการสุขลักษณะทั่วไปตามข้อกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต
2. ความรู้เกี่ยวกับวิธีการปฏิบัติงานให้สอดคล้องกับหลักการสุขลักษณะที่ดี
3. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ เครื่องมือ อุปกรณ์ และกระบวนการผลิต
4. ความรู้เกี่ยวกับการจัดทำบันทึกและระบบเอกสาร
5. ความรู้เกี่ยวกับการแก้ไขข้อบกพร่องในขั้นตอนการปฏิบัติงาน

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

N/A

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

N/A

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

การสอบข้อเขียน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ทดสอบใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ทดสอบต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงานในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) การผลิตอาหาร หมายถึง การนำวัตถุดิบทางการเกษตรมาแปรรูป โดยอาศัยเทคโนโลยี เครื่องจักรอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการแปรรูปอาหาร (Food Processing

Equipment) เพื่อผลิตผลิตภัณฑ์อาหารให้ได้ปริมาณมากๆ มีคุณภาพสม่ำเสมอ ปลอดภัย และสะดวกต่อการบริโภค
2) สุขลักษณะในการผลิตอาหาร หมายถึง การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารในทุกขั้นตอนการผลิตอาหาร ตั้งแต่การควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ การควบคุมกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป การจัดเก็บและการขนส่งจนถึงผู้บริโภค เพื่อให้เกิดความปลอดภัยและมั่นใจต่อการบริโภค

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

การใช้ข้อสอบข้อเขียน